

Appetitanreger

Appetizers

Würzfleisch von der Poularde
mit Käse überbacken

Spiced meat from the poularde
baked with cheese

5,80 €



Gebratene Kaninchenleber mit Kirsch-Pfeffersoße
und gebratenen Kloßscheiben

Fried rabbit liver with cherry pepper sauce
and fried dumpling slices

10,90 €



Für den Löffel

For the spoon

Schwarzwurzelsuppe mit geröstetem Schinken

Salsify soup with roasted ham

6,50 €



Steinpilzsuppe mit Walnusskrokant

Porcini Mushroom soup with walnut brittle

5,50 €



Kürbissüppchen mit Goji-Beeren-Topping

Pumpkin soup with goji berry topping

5,50 €



Fleischlose Speisen

Without meat

Tagliatelle

mit Rahmpilzen und frischen Kräutern

Tagliatelle with mushrooms in cream and fresh herbs

9,90 €



Vegetarischer Soja-Burger

mit Tomaten-Basilikum Dip und Süsskartoffel-Pommes

Vegetarian Soja Burger

with tomato-basil dip and sweet potato fries

12,90 €



Grün und gesund Green and healthy

Mercure-Salat 15,90 €
Marinierte Salatspitzen mit Rindfleischstreifen
und Knoblauch-Baguette   
Marinated salad tips with beef breast strips
and garlic baguette

Unsere Spezialitäten Our specialties

Rinderroulade an Rotkohl und Thüringer Klößen 17,90 €
Beef roll, served with red cabbage and Thuringian dumplings     

Gegrillte Kalbsleber mit karamellisierten Zwiebeln, Äpfeln
und Kartoffel-Rösti 16,80 €
Grilled veal liver with caramelized onions, apples and hash browns     

Knusprig gebratenes Forellenfilet 15,80 €
auf Spinat-Kartoffelpüree und Zitronenbutter   
Crispy roasted fillet of trout, on spinach mashed potato and lemon butter

Steak's und Burger Steaks and burger

Black Angus Burger mit Cheddar-Käse 14,80 €
rauchiger Soße und Steakhouse-Pommes    
Black Angus burger with cheddar cheese
smoky sauce and Steak House fries

Rumpsteak mit Bohnengemüse 26,90 €
Kräuterbutter, Sour Cream und Wedges     
Grilled rumpsteak with bean vegetables,
herb butter, sour cream and wedges

Rinderfilet mit Pfeffer-Cognac-Soße 32,80 €
an Karottenbündchen und Kartoffel-Soufflé     
Beef fillet with pepper cognac sauce
on carrot cuffs and potato soufflé

Etwas für danach

After all

Crème Brûlée

Crème Brûlée

4,20 €



Kürbis-Tarte

mit Apfelkompott

Pumpkin pie with apple compote

6,90 €



Schokoladenküchlein

mit Aprikosen-Ragout und Sauerrahmeis

Chocolate cake with apricot ragout and sour cream ice cream

9,40 €



Wir bedanken uns für Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.
We thank you for visiting us and wish you a pleasant stay.

Sandra Busch
Restaurantleiterin / Restaurant Manager

Markus Hoffmann
Küchenchef / Head Chef

Bitte beachten Sie, dass in den angebotenen Produkten
Spuren von Allergenen enthalten sein können
und trotz aller Sorgfalt Kreuzkontaminationen nicht auszuschließen sind.
Eine schriftlich dokumentierte Auflistung, der Allergenen Stoffe in den Speisen,
erhalten Sie auf Anfrage. Wir helfen Ihnen gerne weiter.

In spite of great care and freshness with which we prepare our meals for you, it is not possible
to dispense completely on additives and ingredients. We will be happy to provide you information about the contained
additives and ingredients.



Soja
soja



Sesam
sesame



Senf
mustard



Gluten
gluten



Sulfite
sulfite



Sellerie
celery



Krebstiere
crustaceans



Laktose
milk



Ei
egg



Fisch
fish



Schalenfrüchte
peel fruits